

T/XMM

孝感市麻糖米酒行业协会团体标准

T/XMM 001—2018

孝感米酒

Xiaogan rice wine

(征求意见稿)

2018-xx-xx 发布

2018-xx-xx 实施

孝感市麻糖米酒行业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由孝感市麻糖米酒行业协会提出并归口。

本标准起草单位：孝感麻糖米酒有限责任公司、湖北米婆婆生物科技股份有限公司、湖北爽露爽食品股份有限公司、湖北生龙清米酒股份有限公司、孝感一品食品有限责任公司、孝感市正团麻糖食品有限责任公司、孝感市楚特麻糖米酒有限公司。

本标准主要起草人：肖端武、孙 俊、余友华、余超群、李俊平、李子清、何元清、李火宇、易菊花、汪 红

本标准属首次发布。

孝感米酒

1 范围

本标准规定了原汁米酒（佬米酒、酒酿或醪糟）的术语和定义、要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和储存。

本标准适用于孝感市孝南区生产的以孝感粳糯为原料，经特种酒曲发酵，加工制成的原汁米酒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T4928 啤酒分析方法

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8170 数值修约规则与极限数值的表示和判定

GB 12456 食品中总酸的测定方法

GB 12695 饮料企业良好生产规范

QB/T 2221-1996 八宝粥罐头

JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

孝感米酒 xiaogan rice wine

以孝感粳糯为原料、经特种酒曲按传统发酵工艺加工制成的具有一定酒精度的米酒。

3.2

原汁米酒 original juice rice wine

经高温杀菌处理固形物 $\geq 48\%$ 的米酒，也可称为佬米酒、酒酿或醪糟。

4 要求

4.1 原、辅料要求

4.1.1 基本要求

不得添加任何非食用的原料。不得超范围使用食品添加剂或营养强化剂。食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.1.2 白砂糖应符合GB/T 317的要求。

4.1.3 大米应符合GB/T 1354的要求。

4.1.4 加工用水应符合GB 5749的要求。

4.1.5 其他原、辅料应符合相关国家、行业标准或合法生产企业有效的标准规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
形态	具相当含量固形物（米糟等）的固液混合体。
色泽	呈乳白微黄色。
香气	具有独特的米酒清香，无异味。
滋味和口感	味感柔和，香甜可口。
杂质	无肉眼可见的外来异物，允许成品中有少许异色米粒。

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求
固形物/（g/100g）	≥ 48
总糖（以蔗糖计）/（g/100g）	≥ 15
还原糖（以葡萄糖计）/（g/100g）	≥ 13.0
蛋白质/（g/100g）	≥ 1.50
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	≤ 1.00
酒精度（在20℃下乙醇的质量百分数）/%（m/m）	≥ 0.8

4.4 重金属含量

重金属含量应符合表3的规定。

表3 重金属含量

项 目	要 求
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.15
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.2
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.2

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	采用方案及限量		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25ml
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.7 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》。

4.8 生产加工过程的卫生要求

生产过程的卫生要求应符合GB 12695的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

开启两个最小包装单位的样品，各取50ml样品倒于200ml烧杯中，置于明亮的自然光处，用目测法观察其形态、色泽、杂质。然后用味觉及嗅觉品尝、鉴别香气和滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 固形物

按QB 2221-1996规定的方法测定。在判定检测数据是否符合标准要求时，采用GB/T 8170规定的修约值比较法。

5.2.2 总糖

按GB 5009.8规定的方法测定。在判定检测数据是否符合标准要求时，采用GB/T 8170规定的修约值比较法。

5.2.3 还原糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

5.2.4 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

5.2.5 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

5.2.6 酒精度

按GB/T 4928规定的方法测定。

5.3 重金属含量

5.3.1 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.3.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.3.3 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

5.4 微生物指标

5.4.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

5.4.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法检验。

5.5 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

产品分出厂检验和型式检验。

6.1 检验分类

产品分出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品出厂前，应由生产厂质量检验部门按本标准进行检验，经检验合格并签发合格证明后方可出厂销售。

6.2.2 出厂检验项目为感官指标、总酸、酒精度、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 产品的生产周期达到或者超过三个月的应进行一次型式检验。不足三个月的，仍按一个生产周期计算。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 新产品投产或老产品转厂生产时；
- 原、辅材料有较大变化时；
- 更改关键工艺时；
- 长期（二个月以上）停产后恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家质量技术监督部门提出型式检验要求时。

6.3.2 型式检验项目为本标准规定的全部要求。

6.4 组批与抽样

6.4.1 组批

以同一班次、同一生产线生产的相同原料、相同品种的产品为一检验批。

6.4.2 抽样

从每批产品中随机抽取12瓶（听、罐）样品按本标准规定进行检验。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.5.2 当重金属含量、微生物指标有任一项或者其他项目有二项以上不符合本标准要求时，判该批产品为不合格

6.5.3 当除重金属含量、微生物指标以外的项目有不多于二项不符合本标准要求时，可加倍抽样复检不合格项目，若仍有一项不符合本标准要求时，判该批产品为不合格。

6.6 复检与仲裁

需方有权依据本标准对拟购买产品进行检验。在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，由双方协商解决或共同委托法定质量检验机构依据本标准进行复检、仲裁检验。

7 标签、标志、包装、运输和储存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品销售包装上的标签应符合 GB 7718 和相关标准的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。应标明食品名称、规格数量、厂名厂址、怕晒、怕雨、易碎物品等符号和字样。销售预包装及储运包装应附有产品质量合格证明标志。

7.2 包装

7.2.1 包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味，符合相应的食品安全卫生标准。

7.2.2 最小食用包装应封口严密，食用方便。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生，符合卫生要求。

7.3.2 包装的产品宜在 0~30℃温度条件下运输，运输中应防止挤压、碰撞、日晒、雨淋，不得与有毒、有污染的物品混装、混运；

7.3.3 装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

7.4 储存

7.4.1 产品应储存在清洁、干燥、阴凉通风、地面有垫板的仓库内，不得在露天堆放或与潮湿地面直接接触；堆码高度不宜超过 2.5 米；不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混储；避免阳光直射和靠近热源；防止受潮、霉变、虫、鼠害及其他有害物质的污染。

7.4.2 储存温度通常不高于 20℃下保存为宜。

7.4.3 保质期

在本标准规定的储运条件下，产品保质期不低于 3 个月。
